



EL HUA ESTRENA COCINA PO

● El servicio de **Santiago** reabre sus puertas tras una profunda remodelación ● La OSI Araba ha aprovechado la instalación de la segunda **resonancia** magnética del centro para acometer la reforma ● **Txagorritxu** ha asumido desde junio los menús de las dos sedes del HUA y el Hospital Psiquiátrico

↳ **Carlos Mtz. Orduna**

VITORIA – La sede Santiago del Hospital Universitario Araba (HUA) está de estreno. Uno de los servicios más importantes para el normal funcionamiento del centro, la cocina, acaba de reabrir sus puertas tras una profunda remodelación que se ha extendido durante algo más de cinco meses y ha requerido una inversión superior a los 600.000 euros, 445.000 de ellos en equipamiento.

Los nuevos fogones se encendieron por primera vez el pasado jueves 15, a tiempo para dar salida a los menús especiales que los pacientes de Santiago degustarán a lo largo de estas navidades. Todo un regalo anticipado de Olentzero cuyo resultado final

muestra en exclusiva en estas páginas **DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA**.

La adquisición de una nueva resonancia magnética para el recurso de la calle Olaguibel, la segunda con la que cuenta Santiago, sirvió de pretexto a la Organización Sanitaria Integrada (OSI) Araba para acometer la reforma. La instalación de esta máquina de grandes dimensiones en la planta -1 del hospital –precisamente, junto a la cocina– obligaba a comerse una parte fundamental del servicio hostelero, la denominada zona caliente, donde anteriormente se ubicaban los fuegos. En estas circunstancias, la dirección de la OSI aprovechó para “cambiarlo todo”, según detalla en conversación con este periódico Pablo Olarte, jefe de

Hostelería de la organización, y los resultados por fin saltan a la vista.

La obra ha servido para renovar desde los techos hasta los fogones de la cocina, así como buena parte del mobiliario del servicio, primando también el confort de sus trabajadores. “Se ha hecho una cocina muy cómoda, adaptada para que la gente trabaje a gusto”, remarca en este sentido Olarte. Aunque el espacio lógicamente se ha visto reducido tras la reforma, este se ha reorganizado mejor y ahora “está mucho más ordenado”. Han sido, en definitiva, unos trabajos obligados en el centenario hospital pero que han permitido a Santiago dar un salto de calidad en su área hostelera.

El céntrico recurso presume de

nueva cocina y, mientras tanto, la otra sede del HUA, Txagorritxu, respira. No en vano, las cocinas del hospital de Jose Atxotegi han tenido que asumir desde el pasado 1 de junio –el día exacto en que cerró el servicio de Santiago– tanto sus propios menús como los de su viejo vecino de la calle Olaguibel y los del Hospital Psiquiátrico de Álava, al que normalmente surte también Santiago.

DE 400 A 800 COMIDAS AL DÍA Durante todo este tiempo, Txagorritxu ha pasado de elaborar comida para entre 300 y 400 pacientes al día a hacerlo para 800, más del doble. Desayunos, comidas, meriendas y cenas durante todos los días de la semana, lo que se traduce en un total

de 3.200 servicios diarios. Las labores de emplatarlo sí han podido llevarse a cabo en Santiago. Para lograr este hito, personal del centro de la calle Olaguibel fue derivado temporalmente a Txagorritxu. En condiciones normales, ambas sedes cuentan cada una con cuatro cocineros por turno y 14 operarios.

“Fue algo muy fuerte, teniendo en cuenta además que la cocina de Txagorritxu es algo viejita, pero ha salido bien”, celebra de nuevo Olarte. “El trabajo que ha hecho la gente durante este tiempo ha sido increíble, hay que ponerlo en valor. Han sido cinco meses de locura y no ha habido ningún problema, sobre todo gracias a su esfuerzo”, apostilla el responsable de las cocinas del HUA.



OR NAVIDAD

El hecho de que cada paciente tenga dos opciones por plato a elegir en cada comida y, sobre todo, que un elevado número de personas ingre-

sadas cuente con unas necesidades alimentarias especiales dan si cabe un valor adicional a este trabajo.

Según detalla el dietista Jon Álvarez, que trabaja mano a mano con la parte puramente hostelera, las cocinas del HUA pueden dispensar hasta 63 dietas distintas, adaptadas a cada paciente que pasa por sus sedes –aunque muchas de ellas pueden repetir platos–. La gran mayoría toma la basal, que suministra a la persona hospitalizada los nutrientes necesarios para cubrir sus necesidades básicas, y en todos los casos son bajas en sal. “Para cumplir los criterios de la OMS sobre la cantidad de sal que se debe comer al día se decidió rebajar la cantidad que se estaba sirviendo”, detalla Álvarez.

PROGRESIVAS Y ADAPTADAS En un hospital de agudos como Txagorritxu, donde muchos pacientes ingresan para una cirugía, lo “normal” –según Álvarez– es comenzar con una dieta absoluta –que implica no comer ni beber– para luego

UN SERVICIO ESENCIAL

Sobre estas líneas, Pablo Olarte, jefe de Hostelería de la OSI Araba. Y justo arriba, trabajo en la cocina de Txagorritxu. El resto de imágenes corresponde al remodelado servicio del HUA-Santiago, que ha requerido una inversión de más de 600.000 euros. *Fotos: Josu Chavarri*

pasar a una dieta líquida, posteriormente semilíquida y después, blanda, en un proceso progresivo.

No obstante, también hay dietas adaptadas para las personas diabéticas, menús astringentes, otros ricos en fibra, pobres en colesterol e incluso para fines exploratorios, cuando el paciente debe ser sometido, por ejemplo, a una colonoscopia.

La calidad del producto que se ofrece supone también una preocupación para el servicio, según subraya de nuevo Pablo Olarte. No en vano, a la hora de seleccionar sus proveedores, el servicio de hostelería da más puntos a los productos de proximidad. “Valorar que las patatas sean de Agurain, por ejemplo. Y que los productos sean ecológicos. Siempre apostamos por gente de aquí”, apunta el responsable de Hostelería. ●

El Post-it



● **6,5 euros por paciente.** Dar de comer cuatro veces al día –en el desayuno, la comida, la merienda y la cena– a centenares de pacientes tiene un coste importante para la OSI Araba, que según apunta Pablo Olarte trata además de primar los productos de calidad, de cercanía y ecológicos a la hora de decantarse por uno u otro proveedor. Según los datos proporcionados a este periódico, la organización sanitaria invierte diariamente en alimentar a sus pacientes una media de 6,5 euros por persona.